



Posudek oponenta diplomové práce

Katedra: Katedra kvality produktů

Student: Pavel Krampl

Studijní obor: Provozně podnikatelský

Název diplomové práce: Sledování dynamiky prokysávání mléka vybranými mlékařskými kulturami

Oponent diplomové práce: Ing. Jan Pražák

Povolání oponenta: Vedoucí podnikové kontrolní a vývojové laboratoře

Hodnocení práce:

Volba tématu práce a její význam: (1) vysoce aktuální a významné téma

Formulace cílů práce: (1) cíle byly velmi vhodně formulovány

Metodika zpracování: (1) velmi vhodně zvolena a formulována

Práce s daty a informacemi: (2) použitá data aktuální, práce s informacemi dostatečná vzhledem k tématu

Celkový postup řešení: (1) postup řešení naprosto správný

Teoretické zázemí autora: (1) autor významné autory citoval a zná teorii dané problematiky

Práce s odbornou literaturou (citace, norma): (1) autor dodržel naprosto správně citační normu

Úroveň jazykového zpracování: (1) práce je jazykově naprosto správně zpracovaná

Přesnost formulací a práce s odborným jazykem: (1) autor má široký pojmový aparát a umí ho používat

Formální zpracování - celkový dojem: (1) práce je formálně naprosto v pořádku, celkový dojem je výborný

Splnění cílů práce: (1) výsledky práce jsou rozsáhlejší než cíle, které byly včetně dílčích splněny

Formulace závěrů práce: (1) závěry jsou velmi správně formulovány a jsou velmi významné pro další využití

Odborný přínos práce a její praktické využití: (1) práce je po odborné a praktické stránce velmi dobře využitelná

Celkové hodnocení práce:

Návrh hodnocení práce známkou: výborně

Doporučuji práci k obhajobě: ANO

Otázky k obhajobě:

Otázka 1: Jakým způsobem se liší metody stanovení aktivní kyselosti (pH) a titrační kyselosti mléka a mléčných výrobků a lze tyto hodnoty navzájem převádět?

Otázka 2: Jaký vliv má výška tepelného ošetření mléka na rychlost prokysávání mlékařských čistých kultur a co tyto změny způsobuje?

Datum: 16. 05. 2008

Podpis oponenta diplomové práce: